Was Süßes für den oder die Süße(n)

Präsentiert von:
Handelshof
Der Frische-Profi

Genuss
Rezept der Woche

Bald ist schon wieder Valentinstag. Sie wollen vielleicht nicht mit dem ganz großen Kommerz auftrumpfen, sondern lieber mit einer kleinen, süßen Aufmerksamkeit überzeugen. Dann verraten wir Ihnen schon mal ein schnelles, aber raffiniertes Rezept, mit dem man den Lieblingsmenschen ganz sicher zum Strahlen bringt. Vor allem, wenn er oder sie eine Naschkatze ist. Wie wäre es mit einer winterlich-zimtigen Birnen-Tarte-Tatin. Da liegt gleich l'amour in der Luft...

Zutaten — **Portionen: 2**

- 5 Birnen (z. B. Abate)
- 70 g Butter
- 1 TL gemahlener Zimt
- 1 Zimtstange
- 80 g Roh-Rohrzucker
- 1 frischer Tarte-Teig (z. B. von Tante Fanny)
- 250 g Schlagsahne und 2 EL Crème fraîche



Zubereitung: So wird's gemacht

- **Backofen** auf 200 Grad (180 Grad Umluft) vorheizen.
- **Birnen** schälen, halbieren und entkernen. Ein Stück **Backpapier** etwas größer als der Tarteboden ist, zuschneiden, und in eine **Tarte-Backform** legen. Schauen, wie viele Birnenhälften mit der Schnittseite nach unten in die Form passen. Bei zu großen Birnen, die Hälften nochmals teilen.
- **Zimtstange** unten als erstes in die Form legen. **Butter** in Stücke schneiden und zusammen mit den Birnenhälften in der Form verteilen – optisch so schön wie möglich, denn das ist ja später nach dem Backen die Oberseite der Tarte.
- Die Birnen mit etwas **gemahlenem Zimt** bestreuen.
- In einem kleinen Topf 80 g **Rohrzucker** mit 3 bis 4 EL **Wasser** zu einem bernsteinfarbenen Karamell einkochen. Dabei immer wieder umrühren. Vorsicht, die Masse ist sehr heiß.
- Das flüssige **Karamell** auf den Birnen verteilen.
- Den gekühlten fertigen **Tarte-Teig** entrollen, mit Hilfe eines Nudelholzes über die Birnen legen und mit einer Gabel ein paar Mal einstechen.
- Tarte für **30 Minuten im Ofen backen**. Anschließend zehn Minuten geduldig auskühlen lassen.
- **Schlagsahne** steif schlagen. Nach Belieben auch hier etwas **Zimt** (oder auch **Vanillepaste**) untermischen. Dann mit **Crème fraîche** verrühren.
- Die noch warme Tarte auf einen **größeren Teller stürzen**. Mit der **Sahnecreme** servieren.
- Wenn der Valentinsschatz auf gewagtere Kombinationen zwischen süß und deftig steht, kann man die Sahne auch mit **etwas Ziegenfrischkäse** verfeinern – sehr spannend. Dann gerne auch vor dem Backen noch ein paar **Walnüsse** zu den Birnen in die Backform geben.

Fotos: iStockphoto/Getty, Weitere Rezepte unter www.handelshof.de/express-rezepte

Das Küchen-Lexikon

Kulinarische Grüße von Herzen

Eine selbstgekochte oder selbstgebackene Kleinigkeit kommt immer gut an. Warum nicht mal (und das nicht nur am Valentinstag) mit **Spiegeleiern oder Omelettes in Herzform** zum Frühstück überraschen. Oder eine **Pizza in Herzform** gestalten (einfach Fertigteig entsprechend trimmen und mit den Lieblingszutaten des Partners oder der Partnerin belegen, siehe Foto). **Nudeln** in Herzform mit einer eigenen Saucenkreation kommen auch immer gut an. Und den herzförmigen **Plätzchenausstecher** kann man auch für deftige Leckereien „missbrauchen". Sehr lecker sind zum Beispiel **Lammpralinen:** Dafür 200 g Lammhackfleisch (geht auch mit Rinderhack) mit etwas Salz, Pfeffer, getrockneter Minze, Kardamom und Zimt vermengen. Ein Ei dazugeben und etwas Paniermehl. Aus diesem Teig mit dem Herzausstecher Lammpralinen formen, diese in etwas Öl von beiden Seiten anbraten. Dazu einen **Joghurt mit frischer Minze** reichen. Und sich am besten gegenseitig damit füttern.